



S'an Biagio

MONFERRATO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

FREISA

In versione dolce, il Freisa racchiude nel bicchiere delicatezza all'olfatto e morbidezza al palato.

Vitigno: Freisa 100%

Grado: 10.0 % vol

Colore: Rosso

Tipologia: Mosso, Dolce

Colore: Rosso rubino di media intensità, tendente al granato chiaro o rosato

Profumo: Un aroma muschiato, molto delicato

Gusto: Dolce, morbido e delicato

Temperatura: Servire a 10-12°C

Epoca di vendemmia: Metà Settembre

Vinificazione: La macerazione viene condotta a Temperatura: controllata, con leggeri rimontaggi per favorirne l'estrazione degli aromi e dei sentori caratteristici. La fermentazione viene fatta svolgere ad una temperatura massima di 20°C e bloccata per garantirne il sapore dolce, caratteristico di questo vino

Malo-lattica: No

Fermentazione: Le uve raccolte vengono delicatamente pigiate e pressate ad atmosfera controllata. Pressatura, flottazione e fermentazione sono tutti processi svolti in maniera efficace ma delicata per garantire il mantenimento nel vino degli aromi primari dell'uva. La fermentazione avviene ad una temperatura di 14-16°.

Confezionamento: Cartoni da 6 e 12 bottiglie



Abbinamenti: Aperitivi con frutta, dolci di pasta secca e fresca

